



Иль-де-Франс

ресторан европейской кухни

Меню



Сырное плато

Такое сочетание вкусов сыра и мёда пришло к нам из Франции, где издавна занимались поиском новых вкусовых ощущений. В Европе сыр с мёдом подаётся в качестве закуски на завтрак или ужин и является вполне обыденным блюдом.



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Сырное плато к вину (240 г.)	660 Р
<small>сыр с орехами, сыр с благородной плесенью, пармезан, фрукты, орехи, мёд</small>	
Ассорти овощное (400 г.)	550 Р
Ассорти мясное (300 г.)	690 Р
Красная рыба шеф-посол с бородинским хлебом (100/50/10 г.)	660 Р
Сельдь с картофелем (390 г.)	420 Р
<small>сельдь с маринованным луком и зеленью</small>	
Соленья (400 г.)	550 Р
<small>капуста квашеная, пряная морковь, грибы, маринованные томаты, солёные огурцы, зелень</small>	
Язык говяжий с хреном (210 г.)	670 Р
Домашнее сало с разносолами и бородинским хлебом (240 г.)	570 Р



БЛЮДА ПОД ЗАКАЗ

Рыбный деликатес (300 г.)	2100 Р
<small>палтус х/к, масляная рыба, форель с/с, форель х/к, тигровые креветки, лимон, зелень</small>	
Валованы с печенью трески (65 г.)	250 Р
<small>слоёное тесто, печень трески, яйцо куриное, майонез, зелень, икра красная</small>	
Валованы со сливочным кремом и красной икрой (65 г.)	250 Р
Оливки (микс) (100 г.)	350 Р
Судак фаршированный (1000 г.)	2200 Р
Щука фаршированная (1000 г.)	1600 Р
Красная рыба запечённая с прованскими травами (1000 г.)	2800 Р

Салат «Цезарь»

с неповторимым, оригинальным вкусом пользуется огромной популярностью во всем мире. Вариации рецептов отличаются в зависимости от фантазии кулинаров, но одно в рецепте остается неизменным — фирменный соус, благодаря которому его вкус получается таким узнаваемым, уникальным. Это блюдо подходит поклонникам здорового питания.



Иль-де-Франс
ресторан европейской кухни



РУЛЕТЫ АССОРТИ ПОД ЗАКАЗ

- Крабовый рулет** (100 г.) 270 Р
имитация крабового мяса на тонком бездрожжевом тесте с чесночно-майонезным соусом, зеленью и яйцом
- Рулет с форелью и сливочным сыром** (100 г.) 290 Р
форель с/с с воздушным сливочным сыром на тонком бездрожжевом тесте с рубленой зеленью
- Баклажанные рулеты** (100 г.) 290 Р
жареные баклажаны, фаршированные пряной морковью, чесноком, грецким орехом, майонезной заправкой и зеленью
- Баклажанные с домашним сыром и томатами** (100 г.) 290 Р
- Ветчинные рулеты** (100 г.) 270 Р
нежная ветчина, фаршированная сыром, чесноком, яйцом, майонезной заправкой и зеленью

САЛАТЫ

- Салат «Цезарь» с курицей** (260 г.) 540 Р
салат Ромэн, куриная грудка, крутоны, сыр «Пармезан», соус «Цезарь», томаты черри
- Салат «Цезарь» с креветками** (260 г.) 590 Р
салат Ромэн, тигровые креветки, крутоны, сыр «Пармезан», соус «Цезарь», томаты черри
- Салат с красной рыбой** (200 г.) 570 Р
микс салатов, красный лук, форель с/с, яйцо куриное, соус «Сальмон»
- Салат с языком** (260 г.) 550 Р
микс салатов, язык говяжий отварной, морковь, картофель, редис, соус «Хрен»
- Салат «Кальвадос»** (280 г.) 530 Р
куриное филе, огурец свежий, жареные шампиньоны, стебель сельдерея, сыр, яйцо куриное, томаты черри, майонезная заправка
- Салат «Вианд»** (250 г.) 530 Р
отварная говядина, ветчина, куриное филе, корнишоны, маринованный лук, заправленный горчично-сметанным соусом
- Салат Греческий** (255 г.) 470 Р
помидоры, огуры, перец сладкий, красный лук, оливки, брынза, масло оливковое, бальзамический уксус, салатные листья, зелень
- Салат «Фруи де Мер»** (280 г.) 570 Р
филе кальмара, микс салатов, мята, стебель сельдерея, соус Цезарь, перец сладкий, тигровая креветка
- Салат «Люсьен»** (230 г.) 530 Р
говядина отварная, картофель, морковь, яйцо, огурец соленый, заправка на основе майонеза



Интересные факты об итальянской пасте!

Современная вилка была придумана благодаря итальянской пасте. Раньше пасту ели исключительно руками, но аристократы не могли себе этого позволить. Поэтому из двузубой вилки сделали четырехзубую, что позволило легко накручивать пасту и не испачкать при этом руки.

Иль-де-Франс
ресторан европейской кухни

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Улитки по - Бургундски (170/20/5 г.)	750 Р
Мидии по - Французски (500 г.)	1500 Р
Жульен грибной (85 г.)	190 Р
Кокот из курицы (85 г.)	220 Р
Закуска из морепродуктов (300 г.)	650 Р
Закуска к пиву (300/100 г.)	620 Р
<small>луковые кольца, кольца кальмара, сыр жареный, гренки с чесноком и сыром, соус</small>	
Королевские креветки на шпажке (200/50 г.)	1100 Р
Шампиньоны на гриле (200 г.)	340 Р



БЛЮДА ПОД ЗАКАЗ

Судак в кляре (100 г.)	310 Р
Кура в кляре (100 г.)	290 Р

ПАСТА

Паста «Болоньезе» (360 г.)	480 Р
Паста с креветками, томатами черри и цукини (360 г.)	590 Р
Паста 4 сыра (360 г.)	520 Р



СУПЫ

Суп с морепродуктами (385 г.) 650 Р

мидия гигант, два вида креветок, красная рыба, лук порей, сливки

Солянка «Люмьер» (300 г.) 390 Р

Суп томатный (300 г.) 340 Р

томаты в с/с, сладкий перец, лук порей, стебель сельдерея

Уха по – Марсельски (300/45 г.) 570 Р

традиционная уха из судака и форели с луком пореем и томатами

Суп-крем грибной «Сен-Жермен» (300/15 г.) 340 Р

подаётся с хрустящими крутонами, приправленными карри

Хлебная корзинка (150 г.) 120 Р

свежевыпеченный хлеб 2-х сортов

Иль-де-Франс
ресторан европейской кухни

Чтобы наши блюда из мяса и рыбы были ещё более
аппетитными, мы для их приготовления используем
американские грили Weber (экологически чистая готовка).



Иль-де-Франс
ресторан европейской кухни

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Стейк из свиной шеи на гриле (200 г.)	550 Р
Мясо по-французски (250 г.)	560 Р
Филе индейки на гриле (150/50 г.)	550 Р
Колбаски гриль ассорти (450 г.)	590 Р
<small>ассорти из трёх видов колбасок с тушёной капустой и картофельным пюре</small>	
Шашлык из филе куриного бедра (200 г.)	530 Р
Запеченная куриная грудка с соусом из лесных грибов (250/50/70 г.)	550 Р
Стейк из красной рыбы с икорным соусом (200/50 г.)	850 Р
Филе судака с брокколи и сыром (250 г.)	580 Р
Судак по-парижски (250 г.)	580 Р
Тушёная говядина по-фламандски с толчёным картофелем (100/100 г.)	690 Р
Стейк Стриплойн (за 100 г.)	1200 Р
Стейк Рибай (за 100 г.)	1500 Р



БЛЮДА ПОД ЗАКАЗ

Каре ягнёнка (180 г.)	1600 Р
Рулька свиная с тушёной капустой (1 шт.)	1800 Р

Иль-де-Франс
ресторан европейской кухни



ГАРНИРЫ

Овощи гриль

(200 г.) 310 Р

Микс салатов

(60 г.) 210 Р

Картофель Фри

(150 г.) 210 Р

Картофель Айдахо

(150 г.) 210 Р

СОУСЫ



Соус сливочный с голубым
сыром (50 г.) 110 Р

Соус «Бизард» (50 г.) 110 Р

Соус «Вишня Демиглас»
(50 г.) 110 Р

Соус «Тар-тар»
(50 г.) 110 Р

Соус «Айоли»
(50 г.) 110 Р

ДЕСЕРТЫ

Мороженое ассорти с топпингом (200/20 г.) 450 ₺

Чизкейк в ассортименте (120 г.) 350 ₺

**Брусничный кремовый торт
с белым шоколадом** (120 г.) 350 ₺

Тирамису (120 г.) 350 ₺

Ассорти фруктовое (1 кг.) 650 ₺

